

Plec de prescripcions tècniques per a la contractació del servei de creació d'un espai gastronòmic per a la promoció del producte local i de proximitat en el marc de la Fira de l'Avellana de Riudoms

1. Objecte

L'objecte del contracte és la contractació del servei de creació, organització, coordinació i gestió d'un espai gastronòmic dins del marc de la Fira de l'Avellana de Riudoms per tal de promocionar els productes locals i de proximitat.

El contracte preveu la creació d'un espai físic a situar en el lloc indicat al plànol que s'incorpora com a annex 2 a aquest Plec, d'una superfície d'uns 1.130 m², dins de la Fira de l'Avellana on a l'hora es duran a terme diferents activitats relacionades amb els productes locals. Inclourà estands amb venda directa de degustacions elaborades amb productes de pagesos i artesans locals. En aquest espai també es preveu que s'hi facin activitats com són tallers de cuina "showrooms" per presentar productes; una zona amb taules per al públic en general per degustar els productes elaborats i també un showcooking a càrrec d'un xef/mestre pastisser de cuina de renom nacional.

L'empresa adjudicatària, a efectes de dur a terme la promoció des productes agrícoles i alimentaris de la localitat i pròxims, haurà de gestionar amb els productors la participació en la Fira, amb un mínim de 12 expositors de restauradors, elaboradors i productors locals i de proximitat (com a mínim 4 han de tenir l'activitat ubicada a Riudoms). Junt a l'oferta econòmica presentarà una declaració responsable dels productors o proveïdors dels productes locals i de proximitat que participaran a la Fira. Si presenta un número superior a 12, es valorarà com a millora i se li atorgarà un punt per cada expositor més.

Les dates de celebració de la Fira 2023 són els dies 11, 12 i 13 d'agost (divendres, dissabte i diumenge). El muntatge es farà el dia d'abans i el desmuntatge, el diumenge a partir de les 20:00h.

2. Necessitat i idoneïtat del contracte

La Fira de l'Avellana de Riudoms es du a terme el segon cap de setmana del mes d'agost i és una fira que estava inicialment dedicada a l'avellana, atès que va ser el cultiu per excel·lència del municipi. També esdevé fira de mostres amb tot tipus de productes, mostra de jardineria, vehicles, vehicles agrícoles, productes alimentaris, per a la llar... En paral·lel també s'hi duen a terme jornades tècniques sobre assumptes concrets destinats a la pagesia i al públic en general.

Aquesta fira s'ha institucionalitzat i es preveu la seva celebració de forma continuada cada any.

És una fira que té gran interès en el territori i que pretén transmetre la importància dels productes de la terra i de les persones que els cultiven. Per aquesta edició de la fira, com a novetat, es pretén captar el públic en general afegint un espai de promoció dels



productes alimentaris locals, on s'hi facin degustacions i tastos dels diferents productes del municipi i també d'altres de proximitat i alhora compaginar-ho amb activitats i tallers culinaris per fer més atractiva la proposta.

Per les característiques, les prestacions i la indole econòmica de les prestacions, aquest contracte s'adjudica per procediment simplificat abreujat. Per raons d'idoneïtat tècnica, d'organització i de gestió global del contracte, no s'hi preveu la seva divisió en lots. Per tal d'aconseguir la finalitat pretesa, la gestió i la coordinació de l'activitat ha de recaure en una mateixa empresa contractista.

3. Abast dels treballs

L'Ajuntament de Riudoms pretén contractar la realització d'un espai gastronòmic en el marc de la Fira de l'Avellana el qual engloba diferents aspectes com són: el lloguer i muntatge dels espais físics on tindrà lloc aquest espai; la gestió amb els diferents productors locals dels seus productes que se serviran en l'espai en forma de degustacions o venda, i també la realització d'activitats referents a la cuina i amb productes locals.

Les tasques s'iniciaran a partir de la formalització del contracte en dependència directa dels responsables de l'Ajuntament de Riudoms. S'hi inclouran reunions de preparació, organització dels treballs de muntatge i desmuntatge, assessorament i supervisió, així com totes les tasques referents a la definició i disseny de l'espai físic de la fira (plànol de situació, subministraments, coordinació amb els expositors en la distribució d'estands, marcatge de les ubicacions dels expositors, actuacions i activitats, etc. S'haurà d'elaborar un plànol de la fira amb la ubicació dels expositors en coordinació amb aquests, o hauran d'aparèixer les potències elèctriques requerides per cada expositor. S'haurà de fer en coordinació amb la Regidoria encarregada de la Fira.

Les tasques que preveu el present contracte són els següents:

- Coordinació i gestió de l'espai (inclou la contractació de les activitats de tallers i altres esdeveniments que s'hi duguin a terme en l'espai)
- Aportació i muntatge de la infraestructura necessària per a la conformació de l'espai gastronòmic (formació d'estands, taules i cadires, mobiliari i estris per a la formació de la cuina, equips d'imatge i so, il·luminació i decoració)
- Contractació i gestió amb els productors locals i de proximitat, per a la venda de les degustacions dels seus productes.
- Generar i executar un programa amb tallers gastronòmics, presentacions de producte i show cookings.
- Servei i subministrament de càterring per al pisolabis d'inauguració de la Fira que ha d'incloure productes locals i de proximitat.
- Servei de creació de la imatge gràfica



- Servei de gestió en les xarxes socials per a la difusió del programa, de les activitats en concret que s'efectuïn en l'espai.
- Redacció i enviament de notes de premsa als mitjans que l'Ajuntament hagi contractat.
- Contractació d'un cuiner/mestre pastisser de renom nacional per fer un show cooking.
- Atenció a expositors, proveïdors i les persones que portin a terme activitats durant la Fira (suport, informació i coordinació)

En concret i de forma detallada la contractació preveu els següents aspectes:

A) Materials a instal·lar i tasques

a) Lloguer i muntatge d'estands i barres:

- 4 estands d'estructura de làmines de fusta (estil palet), de 3x2m (= 6m²) amb sostre que protegeixi del sol i permeti ventilació (p.e. sostre de canya).
- 8 estands d'estructura de làmines de fusta (estil palet), de 3x2m (= 6m²) amb sostre que protegeixi del sol i permeti ventilació (p.e. sostre de canya), amb 2 mostradors cada un (amb pas central)
- 1 estand d'estructura de làmines de fusta de 6x2 (= 12m²) amb barra lineal.
- 50 metres lineals d'estructura de làmines de fusta (tipus palet) per delimitació i divisió d'espais.

(veure distribució a ANNEX I: DETALL D'ESTRUCTURES NECESSÀRIES)

b) Per a la creació de l'espai de cuina: Lloguer i muntatge de cuina incloent:

- Estris i utensilis de cuina.
- Maquinària i mobles segons el següent detall:

UNITATS	MÀQUINA O MOBLE	POTÈNCIA	MIDES
1	Expositor cuina amb rodes, format:		2000x900x900
1	plaques vitroceràmica, 1 planxa, vuit per a 5 cubetes GN 1/9	Cetac o equivalent 32 Amp. 3 fases+neutre+terra	
1	Expositor neutre amb rodes		2000x700x900
1	Expositor nevera amb rodes	Cetac o equivalent 32 Amp. 3 fases+neutre+terra	1500x700x900
1	Taula inox central sense faldó		1200x700x850
2	Estanteries polietilè 4 nivells		1650x400x175

c) Lloguer i instal·lació d'equips audiovisuals



- a. Pantalla LED de mínim 2 metres
- b. Càmera per poder retransmetre en directe els showcookings
- c. Micròfons de diadema o solapa
- d. Equip de so de potència suficient per retransmetre les actuacions que es duguin a terme en l'espai.

d) Lloguer i instal·lació d'il·luminació específica per a l'espai evitant focus d'alta potència.

e) Lloguer i instal·lació d'estructures per fer ombra per tal de crear espais a cobert del sol d'una superfície mínima de 100 m2.

f) Taules i cadires per a un mínim de 150 persones.

g) Desenvolupament de web i xarxes socials (continguts, actualització, accions promocionals, campanyes i atenció als usuaris).

h) Convocatòria, coordinació i organització de roda de premsa informativa de l'esdeveniment. Elaboració i instal·lació de material gràfic per a la roda de premsa. Elaboració i distribució de notes de premsa.

i) Captació i organització de tallers, xerrades i activitats per a la carpa d'activitats durant la Fira.

j) Planificació de la cerimònia d'inauguració en coordinació amb la Regidoria de la Fira.

k) Gestió del muntatge i desmuntatge de la Fira en coordinació amb tots els expositors, proveïdors i departament de l'Ajuntament implicats a la Fira.

l) Col·locació i trasllat de tanques, mobiliari i material necessari per al muntatge i desmuntatge.

m) Coordinació i supervisió dels tallers i xerrades de la carpa d'activitats. Trasllet, muntatge i desmuntatge de tot el material necessari per a l'adequada execució de les activitats programades.

n) Per portar a terme totes les tasques a executar durant la Fira, l'empresa adjudicatària haurà de posar en plena disponibilitat presencial a la Fira i telefònica, el personal que consideri adient per al correcte desenvolupament de l'esdeveniment.

El servei de bar i venda de productes i degustacions només es podrà oferir pels expositors, en cap cas aquest servei podrà ser ofert per l'empresa adjudicatària.



B. Gestió amb els diferents productors locals

El present contracte també preveu la venda i degustacions de productes locals del municipi de Riudoms com són coques, avellanes, xocolata, etc i altres productes de proximitat com formatges, vi, vermouths... Per aquest motiu l'empresa contractista haurà de facilitar una llista amb la descripció detallada dels productes que oferirà en les degustacions on s'indiquin els noms dels productors locals i la seva conformitat dels productes que subministraran.

A tal efecte, es demana un mínim de 12 expositors de restauradors, elaboradors i productors locals i de proximitat (com a mínim 4 han de tenir l'activitat ubicada a Riudoms).

C. Realització de tallers i activitats culinàries

- Generar i executar un programa amb tallers gastronòmics, presentacions de producte i show cookings, amb un mínim de 5 tallers.

Realització d'un showcooking que haurà de ser desenvolupat per un cuiner/pastisser de ressò nacional.

- L'actuació es preveu pel dia 12 d'agost a la tarda

D. Servei i subministrament de càtering per al pisolabis d'inauguració de la Fira (que es portarà a terme en la Sala polivalent del Casal Riudomenc): ha d'incloure productes locals i de proximitat i es proposen els següents productes:

Subministrament per a unes 200 persones, amb els següents productes:

- Coques amb recapte de Riudoms posades
- Pa amb tomàquet i embotit: botifarra blanca, pernil, etc.
- Patates xip
- Olives
- Avellanes torrades.
- Coca dolça de Riudoms tipus adobada.

Begudes:

- Aigua
- Cava
- Refrescos

Servei:

- S'ha de facilitar un mínim de 3 persones per anar servint i atenent les necessitats de les taules.

Altres condicions:



- Les taules han d'estar apunt a les 22h. A l'acabar el servei s'han de recollir i deixar-ho tot endreçat.
- La coca dolça es servirà més tard com a postre, servint primer 3 safates a cada taula i posteriorment una safata addicional.
- La beguda s'haurà de posar en fresc amb temps suficient per tal que estigui ben fresca a l'hora de servir.
- El cava es deixarà a la xampanyera que hi haurà en cada taula.
- S'ha d'aportar el gel necessari per la xampanyera de cada taula (2 bosses per taula).

(Nota: l'empresa adjudicatària del contracte podrà variar el contingut dels productes a servir en el pisolabis, previ acord amb la direcció de la Fira).

E. Els elaboradors i participants de la Fira hauran de donar servei de bar i de menjar. Aquest productes (tant begudes com a menjars) hauran de tenir un preu públic que realment possibiliti la promoció dels productes oferts i la participació del major número possible d'assistents a la Fira.

4. Durada del contracte

El termini de durada del contracte és d'una anualitat (en concret el dies previs a la Fira, la durada de la Fira i els dies posteriors a aquesta)

5. Personal

L'empresa contractista es compromet a adscriure a l'execució del contracte els mitjans personals i materials suficients per a la correcta prestació dels serveis. Les despeses per desplaçaments, dietes i allotjaments de les persones que formin part de l'equip de treball aniran a càrrec de l'empresa adjudicatària.

El personal adscrit al contracte haurà de tenir una experiència contrastada per tal de portar a terme l'organització, la gestió i la coordinació de la Fira.

Els responsables de l'Ajuntament podran requerir la presència d'aquest personal a les instal·lacions municipals o al municipi de Riudoms, per tal de portar a terme reunions d'organització amb expositors o proveïdors i que siguin necessàries per a la correcta execució del contracte.

Aquest personal també facilitarà un telèfon mòbil i una adreça electrònica de contacte per estar localitzats, per tal de fer efectiu el suport als responsables de l'Ajuntament, als expositors potencials i confirmats i a la resta d'implicats, així com la comunicació constant i fluïda entre tots ells.

Aquest personal també haurà d'estar present duran el muntatge de la Fira, el seu desenvolupament i el desmuntatge.

6. Condicions especials d'execució



L'adjudicatari s'obliga a:

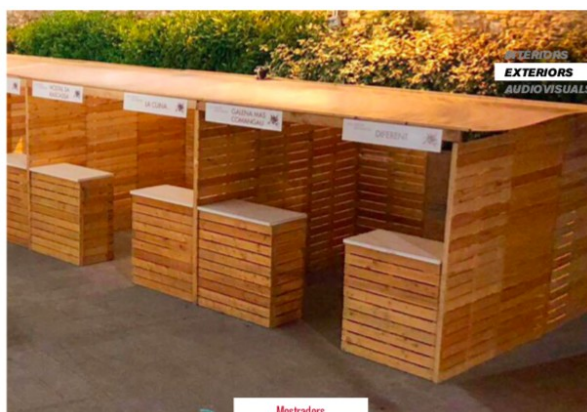
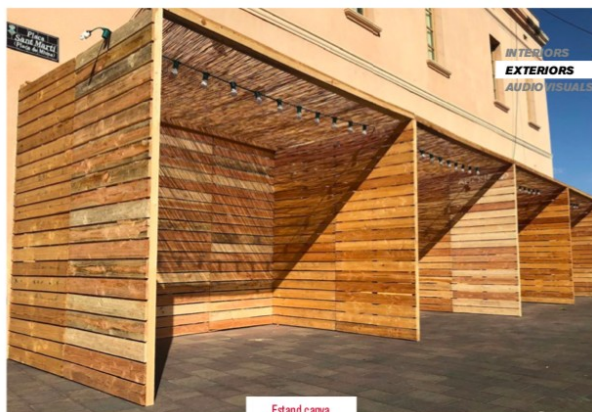
- No imposar cap cost addicional, per cap concepte (gestió, percentatge de vendes o despeses de qualsevol tipus) als distribuïdors o expositors de la Fira.
- Fomentar l'assistència a la Fira, mitjançant preus populars que beneficiïn la promoció dels productes locals, proposant una oferta gastronòmica amb una relació qualitat preu que promogui una alta participació en la Fira de veïns i visitants.
- Donar compliment a les obligacions aplicables en matèria ambiental, social o laboral que estableix el Dret de la Unió Europea, el dret nacional, els convenis col·lectius o les disposicions de Dret Internacions ambiental, social i laboral que vinculin a l'estat i, en particular, les que estableix l'Annex V de la LCSP.
- Mantenir, durant la vigència del contracte, les condicions laborals i socials de les persones treballadores ocupades en l'execució del contracte, fixades en el moment de presentar l'oferta, segons el conveni aplicable.
- Complir amb la normativa nacional i de la Unió Europea en matèria de protecció de dades.

Riudoms, juny de 2023



ANNEX 1. DETALL D'ESTRUCTURES NECESSÀRIES

12 estands de canya, 8 d'ells han de disposar de mostradors:



1 barra lineal (estand lineal). Aquesta barra hauria de tenir una llargada de 2 cossos / estands (veure superfície ombrejada; cada estand pot tenir 4 o 3 palets de llargada:





50 metres lineals (aprox) de tancament d'aquesta tipologia o equivalent





ANNEX 2. PLÀNOL DE L'ESPAI PREVIST

